



La Case de Babette

Cuisine Antillaise

by

Babette de Rozières

depuis 1979

Ouvert midi et soir
le soir accueil jusqu'à 21h30
Fermé dimanche soir, le lundi et le mardi



**vous remercie d'avoir choisi sa table,
vous souhaite la bienvenue
et un excellent appétit!**

Retrouvez en librairie et au Restaurant :

«Toujours se relever» Éditions Orphie. La biographie palpitante de Babette de Rozières

«Festins Créoles» Éditions Marabout

«La Bonne Cuisine de Babette» Éditions Orphie

«La Bonne Cuisine Végétarienne de Babette» Éditions Orphie

Le Salon de la Gastronomie des Outre-Mer SAGASDOM a lieu chaque année fin janvier à Paris, Porte de Versailles, Hall 5.1, Babette étant la Fondatrice



NOS APÉRITIFS

Kirs au Champagne

KIR ROYAL	12€
KIR MANGUE	12€
KIR COCO	12€
KIR GINGEMBRE	12€
KIR PASSION	12€
COCKTAIL CHAMPAGNE PASSION FOLIE	16€
(Champagne, fruits de la passion, curaçao bleu : morceaux d'ananas)	
COUPE DE CHAMPAGNE	15€

Punchs et Cocktails Rhumerie

LE PLANTEUR Punch des îles (rhum blanc, jus de fruits)	9€
PINA COLADA (coco, ananas, rhum blanc)	9€
Ti-PUNCH CITRON VERT traditionnel (citron vert, rhum blanc)	9€
PUNCH PASSION	9€
PUNCH PRUNEAUX	9€
PUNCH BABETTE (rhum vieux, liqueur de mandarine, citron vert et gingembre)	9€
PUNCH ANANAS	9€
PUNCH PIMENT	9€

Cocktails sans alcool

LA CARESSE ANTILLAISE (cocktail de fruits exotiques et sirop d'orgeat)	7€
LA MULTIJET (multi fruits exotiques et feuille de menthe)	7€

Whiskies

Chivas	10€
--------	-----

Digestifs

Rhum d'amour (petits secrets de Babette)	10€
Rhum vieux (Bailly)	15€
Rhum vieux supérieur plus de 12 ans d'âge, JM	18€
Rhum vieux VSOP	23€



Pour vous mettre en appétit

Méli Mélo d'accras de morue sur chiffonnade de batavia et vinaigrette acidulée	14€
Boudin créole fondant et sa petite crudité de saison	16€
Féroce d'avocat délicatement moelleux et sa rosace de concombre	16€
Risotto crémeux créole aux fruits de mer et jus de lambi épicé	14€
La farandole créole de Babette (assortiment d'entrées en dégustation)	18€
Succulent crabe farci au parfum de piment végétarien et aux herbes fraîches du jardin	18€
Fricassée de queues de gambas « tiger » légèrement safranées au lait de coco	20€
Soupe des Bahamas aux fruits de mer et ses petits croutons au parfum de piment	14€



Dans la nasse du pêcheur (selon arrivage)

Sauté de grosses crevettes tigrées au jus de curry rouge et curcuma mijotées au lait de coco	38€
Calalou aux gambas et haddock dans son riz moelleux aux herbes	28€
Noisette d'espadon en sauce colombo indienne mijotée à la tomate verte (selon arrivage)	28€
Dos de morue marinée aux épices douces et sa crème safranée aux herbes et combawa	26€
Fricassée de queues de langouste mijotées à la sauce créole confite aux cinq parfums caraïbes (selon arrivage)	48€



de Babette

Le plaisir de la viande

Dés de cochon roussis de ma grand-mère aux cinq épices et tamarin	28€
Fricassée de poulet à la créole dans sa sauce caramélisée non sucrée	26€
Colombo de souris d'agneau aux épices parfumées des coulis des Caraïbes	32€
Rougail de saucisses fumées épicées des indiens et zombracal haricots rouges	27€
Cuisse de poulet boucané aux épices douces et sa sauche «chien»	27€

Légumes d'accompagnement

Riz créole,
Haricots rouges en consommé typique des îles

MENU ENFANT MOINS DE 12 ANS 20€

Cocktail au jus de fruit
Cuisse de poulet rôti sauce aigre douce sur lit de salade et riz crémeux
Une boule de sorbet aux fruits exotiques et coulis de fruits rouges



Le plaisir végétarien

Le plat végétarien (selon le marché) 24€

Nos plats sont « faits maison » mijotés et cuisinés dans la tradition antillaise normalement épicés et très peu pimentés pour vous permettre de mieux les apprécier.
(Le piment est servi à part et à la demande)

All dishes are cooked without hot spices

LE BOUQUET DES DESSERTS

Carpaccio d'ananas au léger parfum d'épices douces	9€
Ile flottante au coco et sa crème de vanille bourbon	9€
Blanc manger coco tout coco et crémeux comme on l'aime	9€
Banane tigrée au sirop de batterie flambée au vieux rhum de la Guadeloupe	9€
Coupe de sorbets du moment et coulis de fruits (selon arrivage)	9€
Bolée de chaocolat chaud traditionnel créole au «gro kako» pays servie avec de la tarte coco	11€

NOS INFUSIONS

La menthe (vertu diurétique, excitante à forte dose)	4€
Verveine odorante (combat les troubles digestifs et nerveux légers)	4€

NOS CAFÉS ET THÉS SPÉCIAUX

Expresso	4€
Café cannelle, cacao, vanille, gingembre, coco	6€
Antillan's coffee (rhum vieux, liqueur de café, café)	12€
Thé à la passion	6€
Thé aux fruits exotiques	6€
Café Gourmand (avec assortiments de desserts)	12€



MENU CARTE DU DÉJEUNER

Sauf samedi, dimanche et jour fériés

Au choix

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert	34€
Une entrée, un plat et un dessert	38€

Entrées

Petite assiette de boudin et accras de morue sur chiffonnade de batavia

Riz moelleux aux fruits de mer mijoté en sauce safranée épicée

Plats

Cuisse de poulet en fricassée et épices douces

Dos de morue mariné aux épices douces et sa crème safranée mijotée au curry vert

Légumes d'accompagnement

Riz créole, haricots rouges consommés créoles

Desserts

Fondant de cacao pays parfumé aux épices douces et croquant de pistache

Coupe de sorbets du moment et coulis de fruits rouges à la menthe fraîche

PLATS À EMPORTER SUR COMMANDE

PRIX NETS, aucun supplément n'est dû par le client - NET PRICES



La Case de Babette

*Cuisine Antillaise
by Babette de Rozières
depuis 1979*



Nous organisons vos cocktails et repas à votre demande

**Le midi en été, si vous préférez
déjeuner sur l'herbe, dans le jardin**

2, Rue Saint Vincent - 78580 Maule

Téléphone : 01 30 90 38 97

lacasedebabette@orange.fr

www.lacasedebabette.com